

УДК 621.326

Музичук І.—ст. гр. МХ-41

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя***ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ КОНСЕРВІВ**

Науковий керівник: к.б.н., доцент Сельський В.

Muzychuk I.

*Ternopil Ivan Puluj National Technical University***NUTRITIONAL VALUE OF CANNED FOOD**

Supervisor: Ph.D., docent Selsky V.R.

Ключові слова: харчова цінність, консеви, кислота

Keywords: nutritional value, convertibles, acid

Згідно з теорією раціонального харчування, добовий раціон людини мають складати дві третини продукти рослинного походження, з них не менше однієї третини - овочі, фрукти та ягоди.

Проте, враховуючи сезонність переважної кількості овочів, фруктів і ягід, які є основним джерелом легкозасвоюваних вуглеводів, органічних кислот, вітамінів, мінеральних елементів і харчових волокон, особливого значення набуває переробна промисловість.

Один із найпоширеніших способів переробки свіжої плодоовочевої сировини - виробництво консервів. Із метою зниження температури стерилізації при консервуванні традиційно використовують органічні кислоти штучного походження (оцтову, лимонну), які знижують рН-середовища готової продукції, забезпечуючи цим мікробіологічну стійкість при зберіганні. Крім того, стабільність консервів досягають введенням до їх заливи розчинів солі або цукру, які сприяють підвищенню осмотичного тиску.

За сучасних умов прихильники здорової їжі віддають перевагу свіжим плодам і овочам, а не консервам, які піддані високотемпературній обробці та містять штучні кислоти. Удосконалення асортименту консервів без застосування останніх можливе шляхом підбору сировинних компонентів, які забезпечують відповідне рН (не вище 4.4), що в свою чергу уможлиблює пом'якшення теплової обробки консервів і максимальне збереження біологічної цінності готового продукту.

Аналіз ринку консервованої плодоовочевої продукції в Україні показав, що в структурі асортименту практично відсутні овочево-фруктові консерви в одному продукті (за винятком консервів "Яблука з перцем мариновані") і деяких плодово-овочевих пюре для дитячого харчування. Існуючий асортимент представлено консервованими томатами, огірками, зеленим горошком, кукурудзою тощо. Ці види консервів виготовляються із додаванням до заливи оцтової кислоти та застосуванням високотемпературної стерилізації.

Щодо овочевих консервів, то вони переважають у сегменті маринованої продукції, при виробництві якої як консервант і/або регулятор кислотності використовують оцтову або лимонну кислоту. Оцтова кислота за умови її споживання здатна руйнувати еритроцити крові, може викликати розлади травлення і навіть виразкову хворобу, а синтезована штучним шляхом лимонна кислота (харчова добавка Е 330) може стати причиною онкологічних захворювань. Прихильники здорової їжі все частіше відмовляються від таких продуктів. Саме тому актуальною проблемою є розробка способів виробництва натуральних консервів беззастосування штучних консервантів. Харчова й біологічна цінність фруктів і овочів зумовлена наявністю в їхньому складі легкозасвоюваних органічних кислот, вуглеводів, вітамінів, мінеральних елементів,

харчових волокон тощо. Кабачки й алича мають низьку калорійність – 27 і 34 ккал на 100 г продукту відповідно. Водночас вони характеризуються досить високою біологічною цінністю, проте не придатні до тривалого зберігання у свіжому вигляді. У зв'язку із підвищенням рівня захворюваності населення хворобами кишково-шлункового тракту, на цукровий діабет, ожиріння тощо гостро постало питання невідповідності добового раціону до фізіологічних і енергетичних потреб людини.

Тож, підводячи підсумки варто зазначити, що аналіз останніх публікацій показав, що сьогодні прогресивними є технології переробки плодів і овочів, котрі передбачають зменшення у продукті масової частки солі, цукру, або заміну їх натуральними інгредієнтами, які мають інший шлях засвоєння організмом. Таким чином, інноваційні підходи до формування споживних властивостей продуктів переробки плодів і овочів направлено на максимальне збереження природних властивостей сировини й передбачають виключення зі складу оцтової та лимонної кислот як консервантів. Вивченню цього питання присвячено роботи науковців І. Близнюк, З. Харченко, А. Лилишенцевої, Д. Сафронової, Н. Комарової та ін.

Список використаної літератури

1. Кузьменко І. Тенденції розвитку ринку консервованої плодоовочевої продукції України / І. Кузьменко // Міжнар. наук.-практ. журн. "Товари і ринки". — 2012. — № 1 (13). — С. 30—36.
2. Маюрникова Л. А. Методологічні основи проектування і просування на ринок харчових продуктів в умовах інноваційної діяльності / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов / Пищевая пром-сть. — 2011. — № 11. — С. 9—12.

УДК 664.923.2/.9

Мурин Т. – ст. гр. МЕ-41

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя

ЕКСПЕРТИЗА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

Науковий керівник: доцент Вічко О.І.

Murin T.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

EXPERT EXAMINATION OF SEMI-SMOKED

Supervisor: PhD Vichko O. I.

Ключові слова: Напівкопчені ковбаси, технологічна експертиза.

Keywords: Semi-smoked sausages, technological expertise.

На сьогодні в Україні виробляють значну кількість ковбасних виробів, які можуть мати ризик для здоров'я споживача. В сучасних умовах викликає занепокоєння використання в ковбасному виробництві сої та кукурудзи. Деякі виробники м'ясопродуктів не маркують свою продукцію щодо вмісту ГМО. Тому існує велика необхідність контролю за виробництвом ковбасних виробів і за їх чітким маркуванням.

Метою роботи є дослідження таких актуальних питань, як: ветеринарно-санітарний контроль ковбасних виробів, які виготовляють на м'ясопереробних підприємствах або індивідуальних підприємствах, де не впроваджена система самоконтролю якості відповідно до вимог НАССР, а також експертиза ковбасних виробів і методи її проведення.

Ковбасні вироби — це харчові продукти, які виготовляють із м'ясного фаршу, що проходить термічну обробку або ферментацію, завдяки чому вони стають придатними для безпосереднього вживання. За технологічним процесом ковбаси поділяють на варені, напівкопчені, копчені (сирокопчені), ліверні та кров'яні.